

火锅面筋批发 日照火锅面筋 河南恒康食品

产品名称	火锅面筋批发 日照火锅面筋 河南恒康食品
公司名称	滑县恒康食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省滑县镇路营村
联系电话	18106573192 18106573192

产品详情

烤面筋串，现在大街小巷里的小摊上都能见到它的身影，特别是在夏天的夜市上，摊主推着车，叫卖着烤面筋。真是在吃货们！上周带孩子上街，女儿看到烤面筋串，火锅面筋批发，嘴馋的不行，说特别想吃。于是在这个小摊上给她买了几串面筋，她一会就吃掉了好几根，卖串的人说我这面筋味道好，孩子都爱吃。今天出门，女儿又嚷嚷着要吃烤面筋了，想想上周才吃过，又想吃了，不买就不高兴啊！虽然上次孩子吃的开心，但我觉得外面的东西不卫生，特别是小摊，于是答应她回家给她做烤面筋串。我琢磨着自从有了烤箱后，时不时的用来烤个面包、蛋糕啥的，很少烤菜，火锅面筋批发市场，决定试试烤面筋串。今天菜店买了些水面筋回家，烤了6根，味道还真好吃，火锅面筋供货电话，再也不用在小摊上买了！

做面筋的整个流程中复杂的，辛苦的是面筋成型，面筋切割这两个步骤。这两个步骤对制作面筋效率的影响也是。悦来食品机械经过多年研发，终于研发出来面筋自动缠绕成型机，面筋螺旋切割机这两台机器。面筋自动缠绕成型机一个小时可以做1000串左右，大大提高了效率，一台机器比三个人做的还多，而且成本要比人工低很多。螺旋切割机一个小时切割4000串，是人工切割速度的十倍！大大降低了成本，使面筋批发商获得更多的利润。

面筋是一种植物性蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。将面粉加入适量水、少许，搅匀上劲，形成面团，稍后用清水反复搓洗，把面团中的活粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。揉面筋用手团成球形，投入热油锅内炸至金黄色捞出即成。将洗好的面筋投入沸水锅内煮80分钟至熟，即是“水面筋”。我虽是南方人，但挺喜欢面食的，特别是类似面筋这样有劲道的面食，有口感，吃起来很舒服。在烧烤摊上，一串烤面筋要2元，日照火锅面筋，小小一串，贵了。自个在家做，经济又卫生。

火锅面筋批发-日照火锅面筋-河南恒康食品(查看)由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司在调味料这一领域倾注了诸多的热忱和热情，恒康食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。